



## CAKE RICOTTA E LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE RICOTTA E LIMONE

#### INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1.000
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 300
RICOTTA VACCINA FRESCA	g 250
UOVA	g 350
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
OLIO DI SEMI	g 250
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100
FIOR DI SALE	g 5
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5 minuti circa. Inserire a mano la granella di mandorle. Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin (precedentemente imburrati e infarinati). Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.

### GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE	g 1.000
POLPA DI MANGO	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40-45°C	g 350
BURRO DI CACAO - FUSO A 45-50°C	g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente. Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C. Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.

## CREMA AGLI AGRUMI

---

### INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO	g 180
SUCCO DI LIMONE	g 100
SUCCO DI LIME	g 100
SCORZE DI LIME - GRATTUGIATE	g 5
SOVRANA	g 18

### PREPARAZIONE

Miscelare lo zucchero con SOVRANA.  
Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.  
Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.  
Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.  
Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO emulsionando con mixer ad immersione.  
Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo yogurt.  
Si otterrà una miscela liquida da far maturare in frigorifero fino al giorno seguente.  
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

## ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 150

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora.  
Tirare allo spessore di 2 mm e coppare della forma prescelta.  
Posizionare su tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

TIMO	Q.B.
MAGGIORANA	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che il cake è raffreddato, ricoprire con glassa al cioccolato e mango.

Appoggiare sopra l'anello di pasta frolla senza glutine.

Decorare con piccoli ciuffi di crema agli agrumi e ciuffi di namelaka.

Terminare con foglioline di timo e maggiorana.